

D/14.260

Doktori értekezés tézisei

A MAGYARSÁG GYÜMÖLCSÉSZETE

Írta:

Andrásfelvy Bertalan

BUDAPEST

1989



Hozott anyagból sokszorosítva

8918852 MTA Sokszorosító, Budapest. F. v.: dr. Hécsrey Lászlóné

## I

A szokatlanul hangzó gyümölcsészet szó használatát az indokolja, hogy ez a gyümölcs gyűjtögetését és tervszerű termesztését is egybefoglalja. E kétféle tevékenység, a gyűjtögetés vagy zsákmányolás, valamint a tervszerű termelőmunka a gyümölcsészetben mindmáig alig választható széjjel, a kettő egymás mellett élt és él. A közösség közösen használt területén álló, a közösség tulajdonát képező fák gondozása, fajta-válogatása, nemesítése, tulajdonságainak átalakító munkája /melyet ma tudományos kutatóintézetek végeznek/ nem járt szükségszerűen együtt a fák magántulajdonba vételével, kisajátításával. A gyümölcsészetben igen régi, ősközösségi gondolkodásra visszavezethető szokások maradtak fenn. Ez az egyedülálló összetettség indokolja a téma kutatásának tudományos jelentőségét.

Az értekezés a magyar nép gyümölcsészetének legfontosabb kérdéseit tekinti át röviden.

## II

Sok néprajzi leírásban találunk gyümölcsészetre vonatkozó adatot, de csak igen későn vált e téma egy egy tanulmány tárgyává. Igen nagymultú és gazdag viszont a magyar gyümölcsészet kertészeti szakirodalmá Lippai János 1667-ben megjelent Posoni Kert-jétől napjaink szakfolyóirataiig. Történeti irodalmunkból kiemelkedik Takáts Sándornak a török világ magyar gyümölcsészetére vonatkozó kutatása valamint a történeti és kertészeti szempontokat egyesítő botanikus Rapaics Raymund alapvető munkája, A magyar gyümölcs /1940/. Az írásos, okleveles adatok természetüknél fogva elsősorban a királyi udvar, a főnemesek és egyháziak gyümölcskultúrájára vetnek fényt, de az akkor használt táji fajtanevek és számos más adat arról tanuskodik, hogy a nagyurak gyümölcskultúrája szorosan épült a köznép gyümölcsészeti gyakorlatára.

A szerző mintegy 30 éve gyűjti a gyümölcsészetre és szőlészetre vonatkozó néprajzi, történeti és kertészeti adatokat. /1966-ban a Kecskeméti Mezőgazdasági Főiskola gyümölcs és szőlészeti szakán üzemmérnöki oklevelet is szerzett/. Munkája elsősorban saját terepmunkájára épült, ehhez használta fel

a hozzáférhető szakirodalmat, a Néprajzi Múzeum Adattárának kéziratait és fényképgyűjteményét és több levéltárban talált írásbeli forrásokat, elsősorban Tolna, Baranya és Bács megye területére vonatkozóan. Az értekezésben nem foglalkozik részleteiben az egyes néprajzi csoportokra, tájra jellemző gyümölcskulturákkal, hanem az egész magyar nyelvterületről szerzett ismeretei alapján mutat rá a magyar gyümölcsészet legfontosabb kérdéseire.

### III

1. Gyümölcsészetünkre vonatkozó XVI-XVII. századi történeti adataink azt mutatják, hogy hazánkban igen magas fokon állt a gyümölcskultúra. Főnemeseink korai gyümölcsökkel és oltógallyakkal kedveskedtek a királynak és külföldi barátainak. Magyarország fontos és híres közvetítője és találkozó helye volt Kelet és Nyugat gyümölcsészetének. Ennek a ténynek ellentmondani látszik a XIX. század kertészeti szakirodalma, mert számosan szorgalmazták abban a gyümölcsészetben elmaradt és tudatlan nép ilyenirányú tanítását. Az ellentmondást a magyar gyümölcsészet ill. agrárviszonyok történeti átalakulásával lehet megmagyarázni.
2. A nép gyümölcsészetét a közösség közös használatában maradt erdőkben folytatta. Az itt talált vadfákat védte a környező, nem gyümölcsöt termő fák versenyétől, ezeket nemesítette oltással, válogatta és szaporította, ültette át alkalomadtán megfelelő helyre. Országsszerte legkésőbb a XVIII. század végén azonban a földesurak magukhoz ragadták az erdők feletti ellenőrzés kizárólagos jogát a faluközösségtől, kitiltották a jobbágyságot az erdőkől. Ezzel elveszett egy hosszú századokra visszanyúló gyümölcsészeti kultúra, fajta-együttes és gyakorlat és ennek következtében nagymértékben visszaesett a parasztság gyümölcsfogyasztása is. A beltelken, szálláson, esetleg a szőlő végében, szőlőben vagy kaszálóban maradt gyümölcsfák termése nem pótolhatta az erdei gyümölcsösök termését, de ez az új ökológiai környezet és a polgárság, a piac

részéről kialakuló új igény nem is felelt meg a régi fajtáknak, az új, Nyugatról behozott fajták pedig már más gondoskodást, kezelést követeltek. Az új fajták új módszereket, államilag támogatott szakoktatást és faiskolákat igényeltek. A régi gyümölcskultúra folytatása gyakorlatilag lehetetlenné vált és vele veszett el az ehhez tapadó tudás, tapasztalat és szemlélet is.

3. A régi népi gyümölcsészet fajtaválogatása arra törekedett, hogy betegségeknek, fagynak ellenálló, nagy, nemegyszer évszázados fák teremjenek. A különféle fajták eltérő érési ideje biztosította azt, hogy pl. almából Szentiván naptól /jun.24/ a következő esztendő husvétjáig mindig volt nyersen ehető alma. A kései érésű almák egy része csak a következő tavaszra puhult, kásásodott meg és vált fogyaszthatóvá. Nem idegenkedtek a megpuhult, megbarnult gyümölcstől, számos körtefajta, a som, berkenye, naspolya csak ilyen állapotban fogyasztható.

4. A legfontosabb gyümölcsnevek /maga a gyümölcs szó is/ nagyjából ötörök /bolgár-török/ vagy kazár eredetű és feltételezhető, hogy ez az átvétel utal a magyar gyümölcskultúra eredetére is. Ez a fejlett gyümölcsészet a Honfoglalás után kiegészül a Kárpát-medencében a rómaiak óta kifejlődött gyümölcskultúrával, melyet a középkor folyamán keleti és nyugati gyümölcsészeti kultúra tovább gazdagított.

5. A gyümölcs a XVIII. század végéig fontos néptáplálék és nagy mennyiségben fogyasztották a parasztok. Az erdők elvesztése után a táji munkamegosztásban a földművelésre alkalmatlanabb, korábban is jeles gyümölcstermő területeken, az árterületeken és hegyvidékeken maradtak meg a gyümölcsészetre szakosodott falvak.

6. Feltételezhető, hogy több helyen éppen az alma és körte kiesése a nép táplálkozásából elősegítette a "földi alma", a "földi körte" /krumpli/ vagyis a burgonya terjedését a nép táplálkozásában. Az erdők és velük együtt a gyümölcsfák elvesztése ugyanis egybeesik a burgonya fogyasztásának terjedésével.

7. A gyümölcsöt nemcsak nyersen fogyasztották, hanem ételekbe/borsóba, babba, lencsébe stb/ főzve is, hogy azokat savanyítsák. Igen nagy mennyiségű gyümölcsöt assaltak meg. Assalt

gyümölcsöt is használtak így ételek savanyítására. A nehéz ételek savanyítása élettanilag indokolt is. A nyers vagy aszalt gyümölcsnél hatásosabban savanyítja, "sózza" az ételt ez a gyümölcs, melyet előzőleg összezuznak és pár napig erjedni, savanyodni hagytak, vagy ecetet készítenek belőle. Valószínű ezt jelentette régebben a keszőce, csak később lett neve a felfőzött, híg lekvárnak ill. az ebből készült ételnek. / Mai szóhasználat szerint ez a "röszelt" szilva például. / A keszőce kifejezést használják a lekvár híg alapanyagának a megnevezésére, amit aztán hosszabb főzéssel sűrítnek be lekvárnak. A keszőce tehát ebben az értelemben is előzménye az aránylag későn elterjedő lekvár-főzésnek.

8. A lekvár - a patikák liktáriumának egyes helyeken fontos táplálékká és áruvá váló utóda és változata. Kialakulásához azonban valószínű hozzájárult egy, a török korban megismert keleti gyakorlat, a pekmez, pekmesz, pökméz vagy peszmez, a must főzéssel való tartósítása ill. befőzése mézszerű édes-ségnek, melybe birs vagy süttők darabokat is dobtak.

9. Régi gyümölcsfajtáink kevés gondozást igényeltek, hiszen éppen az edzett, ellenálló fajtákra irányult a szelekció. Ismerték viszont az oltást /hasítékos oltás változatai/, a koronaszakítást, metszést, átültetést, mint a nemesítés egy módját, valamint bizonyos értelemben törődtek az egyes fák természetes környezetének kialakításával is. Az állati kártevők, a hernyók ellen úgy védekeztek, hogy fészkeiket leszedték és megsemmisítették. Ehhez és a metszéshez használtak különféle létrákat és székeket. Felismerték, hogy a romlott gyümölcs vagy termés-maradékok megsemmisítése, például a gesztenyeszűret után a fák aljának gondos feltakarítása és a kupacsok és más szemét elégetése, hozzájárul a fák egészségének megőrzéséhez. A gyümölcsészeti eszközei egyszerűek: kés, ágvágó, balta, gyümölcsverő botok, kampók és állványok.

10. A gyümölcs szedésének igen szép szokásköre van. Pl. az erdei bogyók, apró gyümölcsök szedése női munka, fákról azonban inkább már férfiak szedték le a termést. Különösen az alma és a dió szerepel sok szokásban, szőlásban az egészség és

termékenység jelképe.

11. A gyümölcshez való jog igen változatos képet mutat;  
a. Legősibb jogszokásnak azt tarthatjuk, melynek értelmében mindenkinek, de elsősorban a feluközösség tagjainak egyenlő joga van minden termett gyümölcshez, függetlenül attól, hogy a fa hol, kinek a területén áll és ki oltotta, ültette vagy gondozta. Saját szükségére a vándorok és idegenek is szedhetnek a fákról. Az egész közösségnek ezt az egyenlő jogát a XVIII. században több helyen írásba is foglalták. Például az erdélyi Széken ezt is szabályozták, hogy a gyümölcs szedésére kijelölt napon egy egy családtól hányan szedhették és szállíthatták kocsival haza a gyümölcsöt. Ilyenkor az első foglalás jogán az szedte a fáról a termést, aki előbb ért alája, ez a foglalás azonban csak erre a napra volt érvényes.

b. Talán általánosabb lehetett az a gyakorlat a XVIII. században azokon a területeken, ahol a polgári hatás erősebb volt, hogy az oltott fákat megjelölték vagy körülkerítették az erdőben, hogy azok termésének kisejátitását kinyilvánítsák. Ilyen fák az adás-vétel tárgyát is képezhették ebben a században. Bonyolította ezt az, hogy az irtással, szabad foglalással kialakított kaszállókban maradt fák termésére /akár vad, akár oltott volt/ továbbra is fennmaradhatott a közösség vagy a fa eredeti tulajdonosának az igénye. Így másé volt a terület, másé a fa és másé a termése.

12. A XIX. század elején a magyar gyümölcészet új formája alakult ki az alföldi homok megkötésével. E szárazabb körülményeket jobban tűró csonthéjasok a két világháború között a Háromváros területén és környékén a magyar gyümölcsexport nagyobb részét tették ki, elsősorban kajsziból. A múlt század végén a filloxera pusztítása után főként a Buda és Pécs környéki hegyekben az őszibarack foglalta el a szőlők helyét.

13. A gyümölcs őrzésének, szüretelésének, a termés feldolgozásának is igen régies szokásanyaga van: ez a fiatalok párválasztásának, ismerkedésének, játékának fontos alkalmai. A szőlőőrzéshez hasonlóan a gyümölcs "őrzése", a hullás feldolgozása /aszalásra való felvagdálása, keszőce főzése stb/ a leányok feladata. Esténként jelentek meg a legények, ilyenkor

összepárosították, összerikoltozták a szerelmeseket. Több helyen is egy egy fontos gyümölcs éréséhez kapcsolódott a hely bucsuja, leányvására, vagyis a fiatalság ismerkedésének legfontosabb ünnepe. E régi, a helyi társadalmak létét, fennmaradását biztosító szokásoknak nyomait egész Európában megtaláljuk a Balkántól Finnorszáig.

14. A legújabb táplálkozás-tudományos kutatások bizonyítják, hogy az emberi szervezetnek sokkal több gyümölcs fogyasztására van szüksége a jelenleginél. Az Egyesült Államokban az utóbbi évtizedekben csökkent a szív és érrendszeri megbetegedések száma, elsősorban a fokozott gyümölcs és zöldségfogyasztásnak köszönhetően. A gyümölcsfogyasztás lassítja a sejtek elöregedését.

Korunk egészséges gyümölcsfogyasztásának legnagyobb problémája egyrészt az, hogy a gyümölcs csak éretlen állapotban szállítható nyersen a termelőtől a fogyasztóig. A megpuhult, levet eresztő érett gyümölcs nem bírja a szállítást, nem szép és hamar meg is erjed, tehát piacképtelen. Másrészt a fogyasztó nem a belső, tartalmi értékre való tekintettel, hanem a gyümölcs külsejét nézve "szemmel" vásárol gyümölcsöt. Így az éretlenül leszedett, nagyméretű, szép színes, mutatós gyümölcs kerülhet csak a kereskedelembe és ezt - jó drágán - jobbra csak a gazdagok képesek rendszeresen megvásárolni. Ez nemcsak a hazai, hanem a déligyümölcsökre is érvényes, mégpedig ez utóbbiakra még fokozottabban. Tény, hogy csak a természetesen megérett gyümölcs tartalmazza bőségesen azokat az anyagokat, amelyekre szervezetünknek szüksége van. Korunkban egyre kevesebb lehetősége van a fogyasztónak arra, hogy értékes beltartalmu gyümölcshez jusson.

Mezőgazdaságunkban csak sajátos adottságainkat legjobban értékesítő, minőségi gyümölcstermesztésnek van export esélye Nyugat felé. Mivel az érett gyümölcs nehezen szállítható és csak a mutatós külsővel rendelkező versenyképes, ezért elsősorban az aszalt gyümölcsnek és a gyümölcsleveknak van jövője. Aszalással és lényeréssel értékesülhetnének az ugynevezett paraszt- gyümölcsök is, vagyis a nem mutatós, régi fajták, melyek ellenállnak a kártevőknek és gondozást alig igényelnek.



nyelnek. Nagy követelmény ugyanis az a gyümölcscsal szemben, és ez egyre fokozottabban esik a latba, hogy lehető legkevesebb vagy egyáltalán semmi növényvédőszer nem érheti. Az aszalás és lényszerés szempontjából a külső nem számít, nem hátrány. A korszerűen aszalt, minőségben egyedülálló magyar gyümölcs előtt korlátlan exportlehetőséget látnak a szakemberek.

Gyümölcstermesztésre kiválóan megfelelnek azok a talajok, melyeken gabona és ipari növények nem termelhetők gazdaságosan, legfőképpen tagoltságuk, lejtőszögük következtében, ugyanis nem gépesíthető a művelés. Ezekben a területeken olyan már a jövő századra mutató gyümölcscsalészetet lehetne kialakítani, mely legjobban megőrzi a földet az eróziótól. A ligetes, vegyes művelésű /több szintben, bogysokkal kevert/ gyümölcsöskertek és a termés igényes feldolgozása nemcsak leromlott talajainkat, hanem a kis dunántúli és felföldi, valamint Szamos-menti falvaink népét is megőrzi, megtarthatja és korszerű és jövedelmező foglalkoztatást biztosíthat neki. Meg vagyok győződve arról, hogy a gyümölcstermelés újra, versenyképes ágazata lehet Magyarországnak és ennek kialakításához a múlt tapasztalatainak összegyűjtése, a régi fajtak gén-bankjainak felállítása elengedhetetlenül szükséges.

#### IV

##### a. Önállóan megjelent tanulmányok, könyvek:

1. Duna mente népének ártéri gazdálkodása Tolna és Baranya megyében az árvízmentesítések befejezéséig. Tanulmányok Tolna megye történetéből VII. Szerk: K. Balogh János. Szekszárd 1975. 476 p.
2. A Sárköz ősi ártéri gazdálkodása. Vízügyi történeti füzetek. 6. Budapest. 1973. 75p.
- b. Tudományos cikkek:
3. Pekmez. Adatok törökkori szőlőkultúránk ismeretéhez. MTA - Dunántúli Tudományos Intézet. Kiseb tanulmányok. Pécs 1961.

4. Formen des albanischen Weinbaues. Acta Ethnographica. Tom. IX./1961/ Fasc.3-4. 1962. 293-373 p.
5. A Duna - menti gyümölcsöskertek. Adatok a magyarországi déli Duna- szakasz népi gyümölcskultúrájának ismeretéhez. MTA - Dunántúli Tudományos Intézet.Értekezések.Budapest. 1964. 271 - 305 p.
6. The Maiden's Fair. Makedonski Folklor II. Skopje.1969. 339 - 343 p.
7. Néprajzi jellegzetességek az észak-mecseki bányavidék gazdasági életében. In: Az észak-mecseki bányavidék regionális vizsgálata.Szerk: Babics András .MTA - Dunántúli Tudományos Intézet.Értekezések 1970. I.k. Budapest.123-167 p.
8. Néprajzi csoport,kistáj, régió. Népi kultúra - népi társadalom XI-XII. MTA - Néprajzi Kutató Csoportja.Budapest. 1981. 39-58 p.
9. Obstkultur des ungarischen Volkes. CUFU 6. Studia Hungarica. Syktyvkar 1985.109-114p.

